Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 21 (1943)
Heft: 6

Artikel: Fundorte von Morchella rimosipes und hybrida
Autor: Thellung, F.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-934085

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Fundorte von Morchella rimosipes und hybrida.

Von den beiden Formen wurde *rimosipes* in der Gegend von Winterthur in den früheren Jahrgängen regelmässig in mässigen Mengen gefunden, jüngere und ältere Exemplare, mit der Abbildung in Michael gut übereinstimmend. In den allerletzten Jahren ist sie immer seltener geworden. *Hybrida* dagegen, deutlich von *rimosipes* unterschieden, in guter Übereinstimmung mit der Wiedergabe bei Michael, fand sich immer nur ganz vereinzelt und nicht jedes Jahr.

F. Thellung.

Der Nährwert des Eiweisses essbarer Pilze.

Prof. Dr. WOLFGANG LINTZEL, Jena (in «Freude am Leben», Heft 11/12, 1943).

Neben den Vitaminen B und D haben vor allem die N-haltigen Substanzen ernährungsphysiologisches Interesse. Der kalorische Nährwert tritt zurück. Ausser eigentlichem Eiweiss finden sich das N-haltige, unverdauliche Chitin und N-haltige Extraktstoffe, denen besondere Bedeutung für den Wohlgeschmack der Pilzspeisen zukommt. Diese drei Fraktionen werden gewöhnlich unter dem Sammelbegriff «Eiweiss» zusammengefasst.

Heute ist es üblich geworden, Lamellen und Röhren der Pilze mitzuverwenden, die früher in der Regel entfernt wurden. Gerade diese Teile sind die eiweissreichsten, z. B., im rötlichen Ritterling:

ohne Lamellen .	0,79%	Eiweiss im Frischpilz
mit Lamellen. .	0,97%	» » »
in den Lamellen allein	2,64%	» » »

verdauliches Eiweiss im Pilz ohne Lamellen	0,55%
verdauliches Eiweiss im Pilz mit Lamellen	0,72%
verdauliches Eiweiss in den Lamellen allein.	2,35%

Bestimmungsmethode: Gesamteiweiss und verdauliches Eiweiss mittels aufeinanderfolgender Verdauung mit Pepsin Salzsäure und Pankreatin im Glas. Die früheren Analysen über die Pilze genügen meist nicht mehr. Champignons und Boviste sind ausgesprochen eiweissreiche Pilze mit über 5% Gesamteiweiss; Röhrlinge, Ritterlinge und Pfifferlinge mit unter 2% sind eiweissarme Pilze. Die übrigen Gruppen (Trichterlinge, Keulenpilze, Milchlinge) mit 2—3% haben einen mittleren Gehalt.

Zu den eiweissreichen Pilzen gehört der Parasol mit 5,6%. Hallimasch, Speisetäubling, Kremplinge u. a. sind eiweissarm. Die eiweissarmen Pilze haben zugleich auch geringere Verdaulichkeit. An der Unverdaulichkeit des *Chitins* scheitern alle Küchenbemühungen.

Verdauungsversuche am Menschen mit Pilzen als einzige Eiweissträger neben Kohlehydraten und Fett und genaue Bilanzen der N-Zufuhr und N-Ausscheidung während der Dauer von 9 Tagen an normal ernährten Versuchspersonen. Während der ersten drei Tage wird eine kohlehydratreiche, eiweissarme Kartoffel-Gemüsekost, dann sechs Tage die Versuchskost mit Stärke, Zucker, Fett und Pilzen genommen. In zeitlichem Abstand wird ein gleichartiger Versuch, aber ohne Eiweisszufuhr zur Ermittlung des endogenen Eiweisszusatzes ausgeführt. Jeweils die letzten drei Versuchstage liefern das Ergebnis.